

## PARMENTIER DE CANARD (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Cuisine AZ](#) et [COOKING JULIA](#)

### Ingrédients :

- 1 filet 1/2 de canard cuit ( environ 340 g)
- 45 g de graisse de canard
- 170 g d'oignon
- 500 g de pommes de terre
- 200 ml de lait
- 25 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de noix de Muscade
- Chapelure
- Coriandre
- poivre

### Préparation :

- Placer le fouet dans le bol.
- Éplucher les pommes de terre et couper-les en morceaux.
- Placer-les dans le bol du robot, avec le lait et le poivre.
- Programmer 24 minutes à 100°C en fonction sens inverse en vitesse 1 sans le gobelet.
- À la fin de la cuisson, enlevez la fonction sens inverse et le fouet.
- Ajouter le beurre
- puis mixer 40 secondes en vitesse 3
- puis réserver et laver le bol
- Préchauffer le four à 180°
- Retirer la peau des filets de canard
- puis l'émincer
- Peler l'oignon, le couper en 4 et le mettre dans le bol
- Mixer 4 secondes, vitesse 5.
- Racler les parois du bol.
- Ajouter la chair et la graisse de canard, du sel et du poivre.
- Mixer 5 secondes, vitesse 4
- puis 3 minutes à 100°, vitesse 1
- Étaler le hachis dans le plat de cuisson,
- puis parsemer de coriandre haché.
- Recouvrir de purée.
- Saupoudrer de chapelure.
- Placer quelques noisettes de beurre pour qu'une couche croustillante se forme.
- Enfourner 20 minutes
- Déguster le plat avec une salade verte.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*